

Insalata di finocchio e radicchio all'agretto con trota salmonata

Ingredienti per 4 persone

300g di filetto di trota salmonata, 300g di finocchi, 200g di radicchio tardivo, 100g di porro, 60g di noci, n° 2 limoni, 1 spicchio da'flio, 1 dl di olio extravergine d'oliva, 60g di fichi secchi, poca paprika forte, 60g di prezzemolo, ½ dl di aceto vino rosso, sale, pepe, n° 2 arance.



Procedimento.

- Cospargere il filetto di trota di olio e buccia grattugiata di limone ed arancia.
- Sbucciate a vivo le arance e metterle a parte.
- Cucinare il forno a 150°, dopo averlo adagiato su carta forno-fata, e protetto con la stessa.
- Lasciarlo intiepidire.
- Tagliate a julienne regolare il finocchio e il radicchio.
- In una padella a fondo largo con olio e aglio rosolate prima il finocchio bagnandolo con poco aceto.
- Poi fate lo stesso con il radicchio, che unirete al finocchio.
- Preparate ora il condimento lasciando emulsionare il succo di limone con olio.
- Aggiungete i gherigli di noci spezzati e il trito di fichi rinvenuti in acqua e aceto.
- Condite ora gli ortaggi trifolati e cospargete con paprika forte e prezzemolo.
- Disponete nel piatto a mo' di letto e poi adagiate sopra il filetto di trota tiepido.

Focaccia Pasqualina

Ingredienti per una tortiera da 24 cm di diametro

300g di farina, 8g di lievito di birra, 50g di burro, sale, pepe nero, 80g di acqua, 2 uova.

Per il ripieno:

500g di spinaci cotti, 100g di cipolla, 100g di pancetta arrotolata, 5 uova, 80g di pecorino romano, sale, pepe, ¼ dl di olio extravergine,



Procedimento per la pasta:

- Lavorate in una planetaria prima la farina con il lievito.
- Poi unite le uova e l'acqua.
- Sempre impastando aggiungete il burro e condite con sale e pepe.
- Continuate a lavorare fino a rendere il tutto liscio.
- Lasciate riposare per un'ora proteggendo dall'aria.
- Stendere i 2/3 dell'impasto con un mattarello, e foderare una tortiera.
- Riempitela con il ripieno.
- Ricoprire con la restante pasta.
- Lasciate riposare 30 minuti prima di infornare a 190° per 30 minuti.



Procedimento per il ripieno:

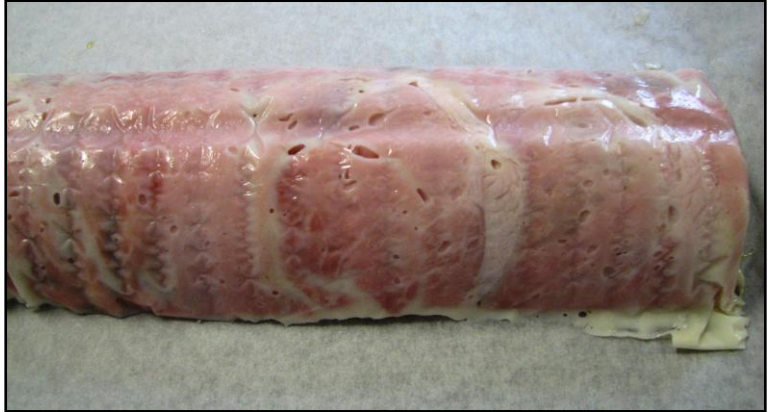
- In una padella a fuoco vivo rosolate nell'olio la cipolla e pancetta.
- Unite gli spinaci e conditeli con sale e pepe.
- Una volta asciugati impieziosite con il pecorino grattugiato.
- Usate questo come ripieno per la tortiera.
- Poi rompete le uova e versatele sopra, prima di chiudere con la restante pasta.

Gelatina di ortaggi in mantello di prosciutto cotto

Ingredienti per 8 persone:

10 fette di prosciutto cotto affumicato, 250g di zucchine, 200g di patate, 250g di melanzane lunghe, 100g di mele, 100g di peperoni rossi, sale, pepe, 1 spicchio

d'aglio, 2 cl di olio extravergine, 6 fogli di gelatina, 2 dl di latte di capra, basilico spezzettato, 2 uova, 30g di senape.



Procedimento:

Foderate uno stampo con le fette di prosciutto, facendo aderire bene alle pareti.

Tagliate tutti gli ortaggi e la frutta a julienne regolare. In una padella a fuoco vivace, saltate ciascuna verdura, con olio e aglio, e alla fine cospargete con foglie di basilico spezzettate.

Al frutta la inserirete solo alla fine. Condite con sale e pepe. Rammollite ora la gelatina animale in fogli, e poi una volta rinvenuta scioglietela a fuoco moderato e velocemente.

Distribuite ora all'interno dello stampo precedentemente foderato di prosciutto tutti gli ortaggi cotti, e la frutta facendo leggera pressione.

Fate cadere la gelatina sciolta e tiepida avendo cura di distribuirla ovunque. chiudete bene e fate una leggera pressione. Inserite in frigorifero e lasciate coagulare.

Togliere dal frigo, almeno 3 ore dopo, e tagliare a fette.

Servire con una salsa a base di senape e uova sode.



Bocconcini agli asparagi

Ingredienti per 8 persone

Per i bocconcini:

300g di farina 00, 80g di latte, 60g di burro, 2 uova, sale, 20g di miele, 6 g di sesamo, 10g di lievito di birra.

Per ripieno:

300g di asparagi, 60g di burro, 60g di parmigiano reggiano, sale, pepe, 120g di Asiago fresco, 120g di patate.



Procedimento:

Nella ciotola Kenwood inserite la farina e il lievito di birra ed iniziate ad impastare con il gancio.

Poi lasciate cadere il latte, e le uova, sempre a velocità media. unite ora il miele, il sale e i semi di sesamo e per ultimo il burro.

Lavorate bene e rendere il tutto liscio, ed elastico. Se necessario unite un po' di farina. Lasciate lievitare per un'ora. Poi stendere l'impasto all'altezza di un centimetro e con un coppa pasta di 4 cm tagliate dei dischi regolari. Disponli in una placca e lucidate la superficie con burro fuso. Lasciate riposare un'ora e poi infirmate a 170°C.

Cucinate le patate e schiacciatele grossolanamente, poi unite all'interno l'asiago sminuzzato, condite con sale e pepe. Tagliate gli asparagi in fette sottili e regolari.

Con il coppa pasta usato per il pane create dei cilindri di impasto di patate e asiago, cospargere con burro fuso e grana. Adagiate gli asparagi sottili in modo regolare e cucinate in forno a 180°.

Disponete poi al'interno di ogni panino.

Potete usare i silpat per fare le tortine di patate e formaggio.

Flan di Spinaci con salsa di topinambur

Si tratta di un antipasto caldo che deve cuocere a bagnomaria, per permettere di coagulare delicatamente, come per un crème caramel. Attenzione ai tuorli, perché essi tendono a coagulare facilmente.

Ingredienti per 4 persone

400g di spinaci crudi, 250g di panna fresca, 4 tuorli, 40g di parmigiano reggiano, 40g di cipolla, 2 cl di olio extravergine d'oliva, sale, pepe, noce moscata.

Per la salsa:

100g di topinambur, ½ dl di brodo vegetale, sale, pepe, 1 cl di latte.

Procedimento:

- Confezionate la salsa.
- Pelate il tubero e tagliatelo a fette.
- In una casseruola con brodo bollente lasciatelo bollire.
- Versate poi il latte, condite con sale e pepe.
- Quando è cotto, frullate il tutto con il frullatore ad immersione.
- Tenere a bagnomaria.
- Lavate con cura gli spinaci. Sbollentate in acqua bollente e grondateli.
- Tritate gli spinaci mano lasciandoli un po' morbidi.
- In una padella lasciate rosolare la cipolla nell'olio.
- Aggiungete gli spinaci e saltate, condendo con sale e pepe.
- Mescolate in una ciotola capace la panna, i tuorli e il grana.
- Inserite gli spinaci salati, asciugati e caldi.
- Frullate con il frullatore ad immersione.
- Il preparato cremoso deve essere inserito negli stampi cocotte, ben imburrati e infarinati.
- Inserite le cocotte in placca con acqua calda, a bagnomaria, infornate a 160° coprendo con stagnola.
- Lasciate coagulare per 50 minuti.
- Lasciate intiepidire e servite con la salsa.



Quiche ai finferli con ricotta misto pecora

Si tratta di un antipasto caldo, che prevede l'uso della pasta brisée. Essa è eseguita con un impasto non molto lavorato e il risultato è plastico.

Ingredienti per una tortiera da 24 cm.

Per la pasta: 150g di farina, 75g di burro, 40g di acqua, sale, pepe bianco.

Per il ripieno: 400g di finferli, 1 spicchio d'aglio, 3 cl di olio extravergine d'oliva, 20g di prezzemolo, sale, pepe.

Per l'appareil: 250g di ricotta misto pecora, 250g di latte, 4 uova, sale, pepe.



Procedimento:

- Disporre la fantina a fontana.
- Lavorate al centro il burro, con sale, pepe e poca acqua.
- Incorporate la farina e impastate velocemente.
- Confezionate una pasta plastica, ma non lavoratela troppo.
- Lasciatela riposare.
- Stenderla in modo uniforme e foderate uno stampo.
- Lavate bene i funghi e poi trifolateli in padella con olio e aglio.
- Alla fine, quando non hanno più acqua, impreziosite con prezzemolo e condite con sale e pepe.
- Sminuzzateli grossolanamente e disponeteli sulla tortiera.
- Lavorate con una frusta, la ricotta, con le uova ed il latte per confezionare una crema liscia, condite alla fine con sale e pepe.
- Versatela sopra i funghi e infornate a 180°C per 30 minuti.

Brioche al radicchio e formaggio:

Ingredienti per una tortiera da 24 cm di diametro.

0.5 kg di farina, 125g di burro, 80g di zucchero, 2 uova, 60g di latte, 35g di lievito di birra, 15g di sale, 2g di pepe,

Ripieno:

600g di radicchio Treviso, 100g di salame nostrano fresco, 200g di stracchino, pepe, 100g di cipolla, 10g di olio extravergine.



Procedimento:

- Per la pasta brioche
- In una impastatrice lavorate bene la farina con il lievito e il latte.
- Poi unite le uova, una alla volta.
- Incorporate lo zucchero e per ultimo il burro.
- Condite con sale e pepe.
- Lavorate bene finché il tutto non risulti liscio.
- Lasciate riposare per almeno un'ora in luogo tiepido.

Per il ripieno:

- Lavate con cura il radicchio e tagliatelo a pezzetti piccoli.
- In una padella con olio, rosolate la cipolla tritata a fuoco vivo.
- Unite il salame sbriciolato per scottarlo velocemente.
- Aggiungete il radicchio e brasate a fuoco vivo.
- Condite con sale e pepe.
- Con il preparato ancora tiepido, stemperate lo stracchino.

Confezionamento:

- Stendere la pasta sottilmente.
- Foderate una tortiera.
- Riempite con il ripieno di radicchio.
- Coprite con altro disco di pasta.
- Lasciate riposare un'ora prima di cucinare in forno a 180°.
- Lasciate cucinare per 45 minuti.